

MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

Pag. 1/2

Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1A Primaveraile	KCal	Menu 2A Primaveraile	KCal	Menu 3A Primaveraile	KCal	Menu 4A Primaveraile	KCal
Lun Crema di zucchine con crostini	171 	Lun Risotto (b) ai piselli	224 	Lun Crema di patate, sedano e porri con riso	136 	Lun Gnocchetti verdi burro e salvia	203 
Fettina bianca ai ferri^	58	Formaggio Casatella trevigiana DOP	103 	Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81	Formaggio Asiago DOP	148 
Purè di patate	85 	Carotine baby all'olio	36 	Fagiolini all'olio	26 	Piselli gustosi	47 
Cappucci	6 	Pomodori	12 	Carote julienne	15 	Carote julienne	15 
Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 
Mar Conchigliette (b) al ragù (vitellone)	196 	Mar Conchigliette (b) al pomodoro (b)	172 	Mar Corallini (b) zucchine e pomodoro	192 	Mar Crema di carote con crostini	165 
Formaggio Montasio DOP	162 	Uova (b) strapazzate	60 	Sovracoscia di pollo al forno^	124	Arrosto di vitello	54
Carotine baby all'olio	36 	Fagiolini all'olio	26 	Spinaci all'olio	39 	Purè di patate	85 
Insalata	4 	Carote julienne	15 	Insalata	4 	Cappucci	6 
Polpa di frutta	60 	Frutta BIO	68 	Yogurt BIO	82 	Frutta BIO	68 
Mer Orzotto alle verdure	114 	Mer Passato di verdure con crostini	150 	Mer Risotto (b) alla parmigiana	232 	Mer Risotto (b) primavera	215 
Tortino di uova (b)	99 	Hamb. di pollo (b) alla piastra	74	Filetto di limanda gratinato	73	Merluzzo in umido	55
Fagiolini all'olio	26 	Patate al vapore	61 	Piselli gustosi	47 	Spinaci all'olio	39 
Pomodori	12 	Cappucci	6 	Cappucci	6 	Insalata	4 
Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 
Gio Corallini (b) al pomodoro (b)	172 	Gio Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236 	Gio Pasticcio al ragù (piatto unico)	292	Gio Corallini (b) al ragù (vitellone)	196
Dadolata di legumi e verdure (alt.2)	127 	Petto di tacchino alle verdure^	63	Carotine baby all'olio	36 	Frittata al naturale (b)	60 
Spinaci all'olio	39 	Zucchine al vapore	30 	Insalata	4 	Fagiolini all'olio	26 
Carote julienne	15 	Pomodori	12 	Frutta BIO	68 	Pomodori	12 
Frutta BIO	68 	Yogurt BIO	82 			Frutta BIO	68 
Ven Crema di patate con riso	135 	Ven Stelline in brodo	71	Ven Corallini (b) al pomodoro	171 	Ven Pizza margherita integrale	251 
Merluzzo in umido	55	Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117	Fantasia di legumi (alt.2)	92 	Formaggio Ricotta	44 
Zucchine al vapore	30 	Spinaci all'olio	39 	Purè di patate	85 	Carotine baby all'olio	36 
Cappucci	6 	Insalata	4 	Pomodori	12 	Cappucci	6 
Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 	Frutta BIO	68 

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Per informazioni riguardo ingredienti e allergeni presenti nelle nostre ricette si rimanda al manuale illustrativo sul sito www.ristorazioneottavian.it
o ci si rivolga al nostro personale. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari, comprovate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP

MENU' STAGIONALE

A.S. 2025/2026

Pag. 2/2

Nido Comunale Vittorio Veneto - Vittorio Veneto

Menu 1B Primaveraile		KCal	Menu 2B Primaveraile		KCal	Menu 3B Primaveraile		KCal	Menu 4B Primaveraile		KCal
Lun	Passato di verdure con crostini	150	Lun	Riso parboiled al pom. (b)	197	Lun	Crema di patate con riso	135	Lun	Crema di carote con crostini	165
	Straccetti di tacchino al rosmarino^	99		Tortino di uova (b)	99		Svizzera di vitellone (b) alla piastra	81		Bocconcini di pollo alla salvia^	97
	Patate al vapore	61		Fagiolini all'olio	26		Carotine baby all'olio	36		Patate al vapore	61
	Insalata	4		Cappucci	6		Pomodori	12		Insalata	4
	Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Mar	Conchigliette (b) al pomodoro (b)	172	Mar	Crema di legumi con crostini	139	Mar	Corallini (b) al sugo rosa (pom.(b) e ricotta)	173	Mar	Corallini (b) al pomodoro (b) e basilico	175
	Soufflè di ceci e zucchine	84		Hamb. di pollo (b) alla piastra	74		Uova (b) strapazzate	60		Filetto di limanda gratinato	73
	Fagiolini all'olio	26		Purè di patate	85		Spinaci all'olio	39		Carotine baby all'olio	36
	Carote julienne	15		Pomodori	12		Insalata	4		Cappucci	6
	Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68		Polpa di frutta	60		Frutta BIO	68
Mer	Corallini (b) alle olive e pomodoro	191	Mer	Corallini (b) all'olio e Grana Padano DOP	236	Mer	Riso parb. (b) alle zucchine e basilico	211	Mer	Pizza margherita	251
	Uova (b) strapazzate	60		Fettina bianca ai ferri^	58		Bastoncini di merluzzo dorati al forno	117		Fagioli in insalata (alt.2)	71
	Spinaci all'olio	39		Carotine baby all'olio	36		Piselli gustosi	47		Zucchine al vapore	30
	Cappucci	6		Insalata	4		Cappucci	6		Carote julienne	15
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68
Gio	Riso parboiled (b) al sugo vegetale	203	Gio	Conchigliette (b) al ragù (vitellone)	196	Gio	Passato di verdure con crostini	150	Gio	Risotto (b) primavera	215
	Formaggio Montasio DOP	162		Formaggio Casatella trevigiana DOP	103		Arrosti di tacchino alle erbe aromatiche^	60		Formaggio Stracchino (km.0)	105
	Carotine baby all'olio	36		Spinaci all'olio	39		Purè di patate	85		Fagiolini all'olio	26
	Insalata	4		Cappucci	6		Carote julienne	15		Pomodori	12
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Yogurt BIO	82
Ven	Corallini (b) zucchine e basilico	186	Ven	Stelline (b) in brodo vegetale	66	Ven	Pasticcio al ragù (piatto unico)	292	Ven	Crema di piselli con riso	124
	Filetto di limanda gratinato	73		Merluzzo in umido	55		Fagiolini all'olio	26		Frittata (b) con zucchine	69
	Piselli gustosi	47		Zucchine al vapore	30		Pomodori	12		Spinaci all'olio	39
	Pomodori	12		Carote julienne	15		Frutta BIO	68		Cappucci	6
	Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68		Frutta BIO	68

Menù 3B	Menù 4B	Menù 1A	Menù 2A	Menù 3A	Menù 4A	Menù 1B	Menù 2B	Menù 3B
06/04 - 10/04	13/04 - 17/04	20/04 - 24/04	27/04 - 01/05	04/05 - 08/05	11/05 - 15/05	18/05 - 22/05	25/05 - 29/05	01/06 - 05/06

 pietanza latte-ovo-vegetariana

 pietanza composta con carne di maiale

Per informazioni riguardo ingredienti e allergeni presenti nelle nostre ricette si rimanda al manuale illustrativo sul sito www.ristorazioneottavian.it
o ci si rivolga al nostro personale. Per eventuali allergie e/o intolleranze alimentari, comprovate da certificato medico, rivolgetevi direttamente al nostro ufficio dietetico per la creazione di una dieta adeguata.

Ogni giorno verrà fornito PANE BIO

Principali prodotti surgelati: pesce ed alcuni tipi di verdure - (b) contiene degli ingredienti BIO - Verranno fornite le seguenti tipologie di frutta fresca di stagione: Biologica, Regionale, IGP